



## TAGESKARTE

### ZUPPA DI ZUCCA

Herbstliches Süppchen vom Hokkaido Kürbis  
Ingwer // Creme Fraiche // Knusper Croutons

6,90 €

### VITELLO TONNATO

Traditionelle kalte Vorspeisenspezialität!  
Carpaccio vom rosa Kalbsrücken // Thunfischspiegel  
Kapern // rote Zwiebel // geröstetes Ciabattabrot

15,50 €

**NEW**

### POLLO CATTIVO

“Verrücktes” Hähnchen SousVide gegart  
leicht pikant mariniert aus dem Ofen  
Grillgemüse // Pommes Julienne // Spicy Majo

16,50 €

### PASTA CON SCAMPI E BURRATA V.I.P.

Spezialität von unserem Küchenchef!  
Nudelspezialität mit Garnelen // Knoblauch  
gehackten Piszazien // Burratcreme

22,50 €

### CREMA CATALANA

Dessertspezialität aus Sizilien  
gebrannte Vanille Creme Brulet

8,50 €



## UNSERE WEINEMPFEHLUNG 2021 PRIMITIVO CENTURIO IGT

Unser roter Hauswein aus Apulien  
trocken, fruchtig, feiner Duft nach Brombeeren

Fl. 0,75l 24,50 € / Karaffe 0,2l 8,50 €